

P

WEST



Generate Collection

L3: Entry 17 of 33

File: DWPI

Apr 28, 2000

DERWENT-ACC-NO: 2000-368150
DERWENT-WEEK: 200119
COPYRIGHT 2002 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Packaging procedure for candy floss (Am: cotton candy) uses coextruded polypropylene bag evacuated of air and injected with low humidity nitrogen

INVENTOR: GICQUEL, M C

PATENT-ASSIGNEE:

ASSIGNEE

CODE

GICQUEL M C

GICQI

PRIORITY-DATA: 1998FR-0012507 (October 21, 1998)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE	PAGES	MAIN-IPC
FR 2784963 A1	April 28, 2000		003	B65B031/04

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DATE	APPL-NO	DESCRIPTOR
FR 2784963A1	October 21, 1998	1998FR-0012507	

INT-CL (IPC): A23 L 3/3418; B65 B 31/04; B65 D 81/20

ABSTRACTED-PUB-NO: FR 2784963A

BASIC-ABSTRACT:

NOVELTY - A procedure for packaging candy floss made by traditional means in a laboratory atmosphere with a humidity level below 20 per cent uses a coextruded polypropylene bag 50 microns thick which is evacuated of air and then injected with one litre of nitrogen with a humidity level of no more than 5 ppm before the bag is sealed.

USE - Packaging portions of candy floss of some 50 g in weight and 3500 cc in volume.ADVANTAGE - The procedure allows candy floss to be sold in bags.

CHOSEN-DRAWING: Dwg.0/0

TITLE-TERMS: PACKAGE PROCEDURE CANDY FLOSS AM COTTON CANDY POLYPROPYLENE BAG EVACUATE
AIR INJECTION LOW HUMIDITY NITROGEN

DERWENT-CLASS: D13 Q31 Q34

CPI-CODES: D03-H02E; D03-H02F;

UNLINKED-DERWENT-REGISTRY-NUMBERS: 1846U

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: C2000-111362

Non-CPI Secondary Accession Numbers: N2000-275588

5/9/1 (Item 1 from file: 51)
DIALOG(R)File 51:Food Sci.&Tech.Abs
(c) 2002 FSTA IFIS Publishing. All rts. reserv.

00807416 2000-08-k0223 SUBFILE: FSTA

Process for preservation of **packaged candy floss.**)

Gicquel, M. C.

PATENT CO.: French Patent Application 2000

PATENT NO.: FR 2 784 963 A1

NOTE: FR 98-12507 (19981021)

DOCUMENT TYPE: Patent

LANGUAGE: French

A process for preservation of **candy floss** is based on **packaging** under N2 (with humidity LESS THAN OR EQUAL 5 p.p.m.) in a coextruded polypropylene pack with a wall thickness of 50 MUm. The process requires a high standard of hygiene and rapid execution.

DESCRIPTORS (HEADINGS): PACKAGING; PATENTS; PRESERVATION; SUGAR CONFECTIONERY

DESCRIPTORS: CANDY FLOSS

SECTION HEADINGS: Cocoa, chocolate & sugar confectionery products
(SC=k, 9201-present)

⑬ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

⑪ N° de publication : **2 784 963**
(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)

⑫ N° d'enregistrement national : **98 12507**

⑤① Int Cl⁷ : B 65 B 31/04, A 23 L 3/3418, B 65 D 81/20

⑫

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

⑫② Date de dépôt : 21.10.98.

⑫③ Priorité :

⑫④ Date de mise à la disposition du public de la
demande : 28.04.00 Bulletin 00/17.

⑫⑤ Liste des documents cités dans le rapport de
recherche préliminaire : *Ce dernier n'a pas été
établi à la date de publication de la demande.*

⑫⑥ Références à d'autres documents nationaux
apparentés :

⑦① Demandeur(s) : GICQUEL MARIE CLAUDE — FR.

⑦② Inventeur(s) : GICQUEL MARIE CLAUDE.

⑦③ Titulaire(s) :

⑦④ Mandataire(s) :

⑤④ **TECHNIQUE DE CONSERVATION DE LA BARBE A PAPA SOUS-EMBALLAGE.**

⑤⑦ Procédé de conservation de la Barbe à papa dans un
emballage polypropylène coextrudé de 50 microns.

Le procédé requiert l'utilisation d'azote qui a la propriété
essentielle à la conservation du produit, à savoir un taux
d'humidité inférieur ou égal à 5 PPM.

Outre la technique de fabrication du produit, l'opération
d'ensachage nécessite une rapidité d'exécution et des con-
ditions d'hygiène maximales.

FR 2 784 963 - A1



DESCRIPTION

La présente invention concerne un procédé de conservation de la barbe à papa et donc le conditionnement du produit.

L'idée est novatrice car la barbe à papa n'est à ce jour pas vendue sous emballage.

- 5 La fabrication du produit se fait de manière traditionnelle, cependant, la barbe à papa est tassée manuellement afin d'obtenir un poids avoisinant les 50 grammes pour un volume n'excédant pas les dimensions suivantes :
- Hauteur 250mm
Largeur 200mm
10 Epaisseur 100mm

Le laboratoire dans lequel a lieu la fabrication du produit nécessite que l'air ambiant ait un taux d'humidité inférieur à 20 %.

- 15 Sitôt fabriquée, la barbe à papa est enfilée dans un sachet en polypropylène coextrudé de 50 microns dans lequel le vide d'air a été effectué. Juste après cette opération, il est procédé à l'injection d'un litre d'azote U dont le taux d'humidité est inférieur ou égal à 5 PPM. La puissance d'injection de l'azote est très faible. La soudure finale du sachet se fait à ce moment précis.

Les différentes étapes de l'emballage se font dans des délais très brefs avec une machine sous-vide conforme à la réglementation en vigueur pour l'alimentaire.

REVENDICATIONS

- 1 – Procédé de conservation de la barbe à papa caractérisé en ce que la barbe à papa fabriquée selon une méthode traditionnelle est tassée manuellement dans un air ambiant dont le taux d'humidité est inférieur à 20 ° puis enfilée dans un sachet ou le vide d'air a été effectué. Ces opérations étant suivies d'une injection d'azote sous une faible puissance, et de la soudure finale du sachet.
- 2 – Procédé de conservation de la barbe à papa selon la revendication 1 caractérisé en ce que le taux d'humidité de l'azote employé est inférieur à 5PPM.
- 3 – Procédé de conservation de la barbe à papa selon la revendication 1 en ce que le tassement conduit à un poids de l'ordre de 50 grammes pour un volume d'environ 3500 cm³.